

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M. R, dan Yunianta. 2014. *Pengaruh Lama Perendaman $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ Dan Fermentasi Ragi Tape Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Jagung*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Antara, N. S. 2012. *Pengendalian Proses Fermentasi Dalam Pengolahan Roti*. <http://staff.unud.ac.id/semadiantara/wpcontent/uploads/2012/09/FermentasiRoti.pdf>.
- Arief, R. W., I. Irawati, dan Yusmasari. 2011. *Penurunan Kadar Asam Fitat Tepung Jagung Selama Proses Fermentasi Menggunakan Ragi Tape*. Seminar Nasional Serealia: 590-597.
- Asmarajati, T. 1999. *Pengaruh Blanching dan Suplementasi Bekatul Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Fakultas Pertanian UNSOED, Purwokerto.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta.
- Desrosier, NW. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Muljohardjo M, Penerjemah. Jakarta: UI Press. Terjemahan dari: Technology of Food Preservation.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 2 SMK*. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., dan Harmayani, E. 2013. *Pangan nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana Premada Media Group: Jakarta.
- Hamidah, S dan Sutriyati. P. 2009. *Patiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hikmiyati N dan Yanie N.S. (2009), *Pembuatan Bioetanol dari Limbah Kulit Singkong melalui Proses Hidrolisa Asam*. Skripsi Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang.
- Iriany, R.N dan T. M. Andi. 2007. *Jagung Hibrida Unggul Baru*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 29 (4): 26-39.
- Koswara, J. 1986. *Budidaya jagung manis (zae mays saccharata) Bahan kursus budidaya jagung manis dan jagung merang*. Fakultas Pertanian. IPB, Bogor.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. [Http://www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com)
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press

- Moorthy, S.N., Andersson, L.A., Eliasson, A.C., Santacruz, S., Ruales, J. 2006. Determination of Amylose Content in Different Starches Using Modulated Differential Scanning Calorimetry. Wiley Starch Starke.58(5):209-214.
- Murti, T. W. 2010. *Penerapan Good Halal Practice Sebagai Suatu Sistem Jaminan Halal Produk*. Peternakan. http://lib.ugm.ac.id/digitasi/upload/1084_pp091125
- Purnamasari, I., Purwandari, U dan Supriyanto. 2012. Optimasi Penggunaan Tepung Labu Kuning dan Gum Arab Pada Pembuatan Cupcake. Fakultas Pertanian: Universitas Trunojoyo Madura
- Purwanto, S. 2010. *Perkembangan Produksi dan Kebijakan dalam Peningkatan Produksi Jagung*. Direktorat Budi Daya Serealia, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Jakarta.
- Rahayu, S dan Tarno. 2006. *Prediksi Produksi Jagung Di Jawa Tengah dengan Arima dan Bootstrap*. http://eprints.undip.ac.id/1848/1/Sri_Rahayu_dan_P_Tarno.pdf
- Rakkar, P.S. 2007. *Development of a glutenfree commercial bread*.Thesis Scholarly Commons. AUT University.
- Richana N. dan Suarni. 2007. *Teknologi Pengolahan Jagung*. In Sumarno et al. *Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. P: 386-409.
- Richana, N. 2010. *Tepung Jagung Termodifikasi Sebagai Pengganti Terigu*. Warta Penelitian dan Pengembangan Vol. 32 (1) : 6
- Richana, R dan Haliza. 2012. *Teknologi Pasca Panen Jagung*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. ISBN : 978-979-1116-33-6
- Sefa-Dedeh, S., Y. Kluvitze, and E.O. Afoakwa. 2001. *Influence of Fermentation and Cow Pea Steaming on Some Quality Characteristic of Maize-Cow Pea Blends*. AJST. 2(2):71-80.
- Soekarto, E. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. *Beras Jagung: Prosesing Dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar. p. 393-398.
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. Jurnal Litbang Pertanian 28(2): 63-71.

- Subekti, S. 2007. *Komponen Sterol Dlam Ekstrak Daun Katuk (Sauropus androgynus L. Merr) Dan Hubungannya Dengan Sistem Reproduksi Puyuh*. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sufi, S.Y. 2009. *Kreasi Roti*. Gramedia Pustaka. Jakarta
- Suharyono, S.U.,Nurdin, R.W. Arief dan Murhadi. 2005. *Protein quality of Indonesian common maize does not less superior to quality protein maize*. Makalah pada 9th ASEAN Food Conference. Jakarta 8-10 Agustus 2005.
- Steinkraus, K. H. 2002. *Fermentation in World Food Processing Comprehensive Reviews in Foos Science and Food Safety*. 1:23-32.
- Syahputri, D. A dan Wardani, A. K. 2015. *Pengaruh Fermentasi Jali (Coix Laryma Joby-L) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Cookies dan Roti Tawar*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 3 p.984-995.
- Tarwotjo, C.S., 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Grasindo, Jakarta.
- Tjitrosoepomo, C., 1991. *Taksonomi Tumbuhan*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Widowati, S., B.A. S. Santosa, dan Suarni. 2005. *Mutu Gizi Dan Sifat Fungsional Jagung*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Makassar, 29-30 September 2005. p. 343-350.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zubaidah E. dan N. Irawati. 2011. *Pengaruh Penambahan Kultur (Aspergillus niger, L. plantarum) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik MOCAF*. FTP-UB. Malang.